**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**«Добровская школа-гимназия имени Я.М.Слонимского»**

**Симферопольского района Республики Крым**

**(МБОУ «Добровская школа-гимназия имени Я.М.Слонимского»)**

ОКПО 00793762;ОГРН 1159102010253; ИНН /КПП9109008822/910901001

ул.Комсомольская, 1-А, с. Доброе, Симферопольский район, РК, 297571

тел/факс 3(652) 31-12-24, e-mail: school\_simferopolsiy-rayon6@crimeaedu.ru

**ПРИКАЗ**

31.08.2023г с.Доброе № 423-о

***Об организации работы по соблюдению санитарных требований к содержанию помещений школьной столовой и правил личной гигиены сотрудниками пищеблока***

***в I полугодии 2023/2024 учебного года***

Во исполнение Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.07.2008г. № 45, письма Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 14.02. 2020г.№ 02/2225-20-23 «О проведении профилактических дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций», постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06. 2020г. № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» и с целью эффективной организации работы по соблюдению санитарных требований к содержанию помещений школьной столовой и правил личной гигиены сотрудниками пищеблока

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Сотрудникам пищеблока изучить санитарные требования к содержанию помещений столовой, мытью посуды и правила личной гигиены, в том числе рекомендации Роспотребнадзора по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций

 до 01.09. 2023г.

1. Ответственному по питанию Винниковой И.Ю.:

2.1. оформить в школьной столовой уголок «Санитарные требования в столовой»

до 01.09. 2023г.

* 1. Медицинской сестре Ахтемовой Д.Д. осуществлять контроль за:
* соблюдением графика ежедневной уборки помещений столовой;
* соблюдением графика проведения генеральной уборки;
* соблюдением графика обеззараживания воздуха в столовой;
* соблюдением требований к мытью посуды;
* своевременным прохождением сотрудниками пищеблока медицинского осмотра и профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;
* соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока

-состоянием здоровья, проведением санитарно-гигиенических, санитарно-противоэпидемических, профилактических мероприятий в сфере охраны здоровья обучающихся;

 - соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и норм, включая санитарно- противоэпидемические мероприятия, направленные на уменьшение распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19);

* обработкой обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств;
* работой персонала пищеблока с использованием средств индивидуальной защиты (маски и перчатки)

 ежедневно

1. Сотрудникам пищеблока:
	1. строго придерживаться санитарно-эпидемиологических требований к содержанию помещений столовой и правил личной гигиены

 постоянно

3.2.Проводить ежедневную уборку помещений столовой и санитарные дни в соответствии с утвержденными графиками

 в течение I полугодия

3.3.Своевременно проходить медицинские осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию на базе Роспотребнадзора Симферопольского района Республики Крым

 постоянно

 3.4.Информировать, ответственного по питанию о состоянии своего здоровья и случаях заболевания клиническими инфекциями в семье

 ежедневно

 3.5. Проводить обработку обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств

 ежедневно

 3.6. Дезинфицировать столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием

 ежедневно

1. Возложить персональную ответственность на сотрудников пищеблока за:
* состояние рабочего места, выполнение санитарных требований на своем участке работы;
* выполнение требований к соблюдению правил личной гигиены;
* своевременное сообщение администрации школы о состоянии своего здоровья и случаях заболевания кишечными инфекциями и простудными заболеваниями в семье;

 5. Ответственность за выполнение приказа возложить на зам.директора по ВР Винникову И.Ю.

 6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор Е.В. Никитчук

С приказом от 31.08.2023 № 423-о ознакомлены:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | ФИО учителя | Дата | Подпись |
|  | Винникова И.Ю. |  |  |
|  | Ахтемова Д.Д. |  |  |
|  | Лобанова О.М. |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |